

SNI

SNI 01-4477-1998

Standar Nasional Indonesia



Kentang dalam kemasan

Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Kentang dalam kemasan disusun berdasarkan atas Pedoman Peraturan Standar Nasional Indonesia dan peraturan perundang-undangan yang berlaku, serta mengacu pada Standar Nasional Indonesia.

Penyusunan RSNI ini diutamakan pada persyaratan mutu dengan maksud untuk melindungi konsumen dan produsen, menunjang pengembangan industri serta pengaturan tata niaga perdagangan.

RSNI ini telah dibahas melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan terakhir di rapat konsensus di Jakarta.

Hadir dalam rapat tersebut adalah wakil-wakil dari konsumen, produsen dan instansi teknis terkait.

Daftar isi

	Halaman
Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1. Ruang lingkup	1
2. Acuan	1
3. Definisi	1
4. Syarat mutu	2
5. Cara pengambilan contoh	2
6. Cara uji	4
7. Syarat lulus uji	5
8. Syarat penandaan	6
9. Cara pengemasan	6

Kentang dalam kemasan

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk kentang dalam kemasan.

2. Acuan

2.1 Undang-undang R.I. No. 7 tahun 1996 tentang pangan.

2.2 SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan tambahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk dimakan.

2.3 SNI 01-3209-1992, Asparagus.

2.4 SNI 01-0222-1995, tentang Bahan tambahan makanan.

3. Definisi

Kentang dalam kemasan adalah produk kentang potong segar atau olahan yang dikemas dan dibekukan serta siap diproses lebih lanjut.

4. Syarat mutu

Tabel I

Spesifikasi persyaratan mutu kentang dalam kemasan

No.	Jenis Uji	Satuan	Kentang potong segar			Kentang Olah		
			M.Extra	Mutu I	Mutu II	M.Extra	Mutu I	Mutu II
1	Keadaan	-						
	- penampakan	-	segar	segar	segar	normal	normal	normal
	- rasa	-	normal	normal	normal	normal	normal	normal
	- bau	-	normal	normal	normal	normal	normal	normal
	- warna	-	putih	putih kekuning- kuningan	putih kekuning- kuningan	putih kekuning- kuningan	putih kekuning- kuningan	putih kekuning- kuningan
2	Keseragaman warna	-	seragam	seragam	seragam	seragam	seragam	seragam
3	Keseragaman bentuk:							
	a. Bentuk batang							
	- bentuk	% jml/jml	min. 95	min. 80	min. 60	min. 95	min. 80	min. 60
	- tebal	mm	10-15	6 - 10	min 5	min 5	min 5	min 5
	- panjang	mm	min.150	70-150	min 60	min 150	70-150	min 60
4	b. Bentuk pipih							
	- bentuk	% jml/jml	min. 95	min. 80	min. 60	min. 95	min. 60	min. 60
	- tebal	mm	10-15	6 - 10	min 5	min 5	min 5	min 5
5	Kotoran	-	tidak ada	tidak ada	tidak ada	tidak ada	tidak ada	tidak ada
5	Pengawet	mg/kg	Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor : 122/Menkes/Per/IX/88					

5. Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 01-3209-1992,
Asparagus butir 6.

6. Cara uji

6.1 Penentuan keadaan

6.1.1 Penentuan tingkat kesegaran.

Penentuan tingkat kesegaran sesuai SNI 01-3209-1992, Asparagus butir 7.2

6.1.2 Penentuan rasa dan atau bau asing.

Penentuan rasa dan atau bau asing sesuai SNI 01-3209-1992, Asparagus butir 7.5

6.2 Penentuan keseragaman warna

Penentuan keseragaman warna sesuai SNI. 01-3209-1992, Asparagus butir 7.1

6.3 Penentuan keseragaman bentuk

6.3.1 Prinsip

Membandingkan jumlah yang seragam (X) dengan jumlah totalnya (Y) dikali 100 %

Rumus :

$$\text{Hasil} = \frac{X}{Y} \times 100 \%$$

6.3.2 Cara kerja

6.3.2.1 Bentuk batang

6.3.2.1.1 Bentuk (model)

- Hitung seluruh contoh uji, samakan satu dengan lainnya, perhatikan bentuk (model) dan ukurannya, secara visual (mata).
- Hitung persentase bentuk (model) dari contoh uji yang sama terhadap seluruh contoh uji.

6.3.2.1.2 Tebal

- Pengukuran tebal dari contoh uji dilakukan pada bagian yang memiliki ketebalan yang merata (dominan).
 - * Jika contoh uji memanjang atau batang, dipotong dibagi dua kemudian diukur tebalnya.
 - * Jika contoh melebar atau pipih, dipotong kemudian diukur tebalnya.
- Hitung persentase tebal minimum 5 mm, 6 - 10 mm, 10 - 15 mm.

6.3.2.1.3 Panjang

- Pengukuran dari ujung keujung, atau dari satu sisi ke sisi terjauh lainnya yang memiliki ketebalan yang sama.
- Hitung persentase panjang kentang yang mempunyai panjang minimum 150 mm, 70-150 mm dan minimum 60 mm.

6.3.2.2 Bentuk pipih

6.3.2.2.1 Bentuk (model)

- Cara kerja sama dengan 6.3.2.1.1

6.3.2.2.2 Tebal

- Cara kerja sama dengan 6.3.2.1.2

6.3.3 Cara menyatakan hasil

6.3.3.1 Bentuk (model)

- Dinyatakan mutu ekstra bila 95 % dari seluruh contoh uji memiliki bentuk (model) dan ukuran yang sama. Bila minimum 80 % maka berarti mutu I.

Jika tercapai minimum 70 % dinyatakan mutu II.

6.3.3.2 Tebal

Bila paling sedikit 80% kentang dalam kemasan memiliki tebal 10-15 mm dinyatakan mutu ekstra, 6-10 mm dinyatakan mutu I, minimum 5 mm dinyatakan mutu II.

6.3.3.3 Panjang

Bila paling sedikit 80 % kentang dalam kemasan memiliki panjang minimum 150 mm dinyatakan mutu ekstra, 70 - 150 mm, dinyatakan mutu I, minimum 60 mm dinyatakan mutu II.

✓ 6.4 Penentuan Kadar Kotoran

Penentuan kadar kotoran sesuai SNI 01-3209-1992, Asparagus butir 7.3.

6.5 Pengawet

Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan tambahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.

7. Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji jika memenuhi spesifikasi persyaratan mutu.

8. Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.

9. Cara Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id